



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA



ITAGEL®

ITAGEL®

Artisan Frozen Pasta



www.itagel.it



“QUALITÄT LÄSST WACHSEN”

Herausragender Lebensmittelproduzent, der sich der kontinuierlichen Forschung nach Qualität verpflichtet und der nationaler Protagonist und eine Realität des europäischen Marktes ist. Zuverlässigkeit, Wettbewerbsfähigkeit und hohe handwerkliche Qualität in über 230 Empfehlungen, die einer stets anspruchsvolleren Kundschaft angeboten werden, machen ihn zu einem hoch angesehenen Unternehmen.

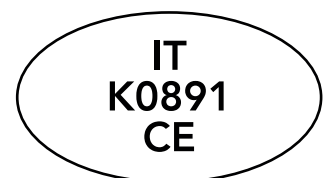
Seit über 30 Jahren im Namen herausragender Lebensmittel.

Eine neue Produktionsstätte, neue High-Tech-Anlagen, konstante Leidenschaft und Aufmerksamkeit, die täglich unseren neuen Produkten entgegengebracht wird.

Dies sind die soliden Grundlagen, mit welchen wir auf die Zukunft setzen, ohne dabei die Vergangenheit aus den Augen zu verlieren, um eine Pasta zu gewährleisten, die weiter unveränderte Nährwerte, Unverfälschtheit und die typischen Geschmäcker eines frischen Produktes umschließt.



HACCP





TRADITIONELLE SPEZIALITÄTEN SARDINIENS

DIE HANDGEFERTIGTEN



MACARRONES LADOS TRADITIONELLE SPEZIALITÄT AUS BUDDUSÒ

TP 010 Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser.

KULURGIONES AUS DER OGLIASTRA

TP 0211
Zutaten der Pasta: Hartweizengrieß, Wasser, Schmalz, Eier.
Zutaten der Füllung: Kartoffelpüree (Kartoffelflocken, Wasser), Pecorino-Käse, frische pasteurisierte Eier, Gewürze (Knoblauch und Minze), Salz.

DIE HANDGEFERTIGTEN



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 010 | TP 0211 |
|-----------------------------------|-------------|-------------|
| KOCHZEIT | 8/9 minuten | 3/4 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 4,5 g | 38 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 3 kg | 3 kg |



DIE HANDGEFERTIGTEN



MACARRONES DE BUSA

TP 014 Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser.

LORIGHITTAS AUS MORGONGIORI

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser. **TP 0253**



DIE HANDGEFERTIGTEN



DIE HANDGEFERTIGTEN



MACARRONES DE BUSA MIT TINTENFISCHTINTE

TP 0372 Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser, Tintenfischtinte.

SARDISCHE GNOCCHETTI

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser. **TP 08**



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 014 | TP 0253 | TP 0372 | TP 08 |
|-----------------------------------|-------------|---------------|-------------|-------------|
| KOCHZEIT | 8/9 minuten | 11/12 minuten | 8/9 minuten | 3/4 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 7 g | 1,6 g | 7 g | 0,2 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 3 kg | 2,5 kg | 3 kg | 3 kg |

DIE HANDGEFERTIGTEN



MACARRONES DE PUNZU

TP 09 | Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser.

NEUIGKEITEN

**FREGOLA MEDIA
MIT TINTENFISCHTINTE**

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser, Tintenfischfarbe. **TP 0378**



FREGOLA MEDIA

TP 0352 | Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser.



CASSULLI AUS CARLOFORTE

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser. **TP 0252**



DIE HANDGEFERTIGTEN



MACARRONES DE MANU

TP 020 | Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser.

FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 09 | TP 0378 | TP 0352 | TP 0252 | TP 020 |
|-----------------------------------|-------------|------------|------------|-------------|-------------|
| KOCHZEIT | 8/9 minuten | 15 minuten | 15 minuten | 8/9 minuten | 6/7 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 0,2 g | / g | / g | 0,06 g | 1,2 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 3 kg |

KARTOFFEL-GNOCCHI



KARTOFFEL-GNOCCHI

Zutaten: Kartoffelpüree (Kartoffelflocken, Wasser), Weichweizenmehl Typ 00, Hartweizengrieß, Salz, Muskatnuss. **TP 05**



KARTOFFEL-GNOCCHETTI

TP 025 **Zutaten:** Kartoffelpüree (Kartoffelflocken, Wasser), Weichweizenmehl Typ 00, Hartweizengrieß, Salz, Muskatnuss.

KURZE PASTA

GARGANELLI ROMAGNOLI

TRADITIONELLE ROMAGNOLISCHE SPEZIALITÄT

Zutaten: Hartweizengrieß, Weichweizenmehl Typ 00, Eier, Wasser. **TP 0202**



ORECCHIETTE

TRADITIONELLE APULISCHE SPEZIALITÄT

TP 0193 **Zutaten:** Hartweizengrieß, Wasser.

FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 05 | TP 025 | TP 0202 | TP 0193 |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| KOCHZEIT | 2/3 minuten | 1/2 minuten | 4/5 minuten | 4/5 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 5,4 g | 2,2 g | 1,5 g | 1,4 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 3 kg |

KURZE PASTA



CAVATELLI
TRADITIONELLE APULISCHE SPEZIALITÄT

TP 0344 | Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser.

TORCHIETTI
TRADITIONELLE ROMAGNOLISCHE SPEZIALITÄT

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser. **TP 0192**



FUSILLO CALABRO
TRADITIONELLE KALABRISCHE SPEZIALITÄT

TP 0248 | Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser.

STROZZAPRETI
TRADITIONELLE ROMAGNOLISCHE SPEZIALITÄT

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser. **TP 0188**



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 0344 | TP 0192 | TP 0248 | TP 0188 |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-----------|-------------|
| KOCHZEIT | 4/5 minuten | 2/3 minuten | 4 minuten | 5/6 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 1,2 g | 2,2 g | 5 g | 1 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 3 kg | 1,5 kg | 2 kg | 3 kg |



TROFIE
TRADITIONELLE LIGURISCHE SPEZIALITÄT

TP 079 | Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser.



GRÜNE TROFIE

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser, Spinatpulver. **TP 0121**

HARTWEIZENGRIESS 100% SARDISCH



Aus qualitativ hochwertigem Hartweizen, der auf den Feldern Sardiniens angebaut wurde.



RUSTIKALE FUSILLONI

TP 0374 | Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser.

RUSTIKALE PENNETTE RIGATE

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser. **TP 0375**



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 079 | TP 0121 | TP 0374 | TP 0375 |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| KOCHZEIT | 5/6 minuten | 5/6 minuten | 5/6 minuten | 7/8 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 0,8 g | 0,8 g | 4,5 g | 1,8 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 3 kg | 3 kg | 1,5 kg | 2 kg |

KURZE PASTA



BUSIATE MIT TINTENFISCHTINTE

TP 0321 Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser, Tintenfischfarbe.

BUSIATE TRADITIONELLE SIZILIANISCHE SPEZIALITÄT

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser. **TP 0331**



CASERECCE TRADITIONELLE SIZILIANISCHE SPEZIALITÄT

TP 0187 Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.



MEZZE MANICHE RIGATE

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser. **TP 0358**

FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 0321 | TP 0331 | TP 0187 | TP 0358 |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| KOCHZEIT | 7/8 minuten | 7/8 minuten | 3/4 minuten | 5/6 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 2 g | 2 g | 1,7 g | 5 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 2,2 kg | 2,2 kg | 2,5 kg | 1,8 kg |



CALAMARATA
TRADITIONELLE KAMPANISCHE SPEZIALITÄT

TP 0176 Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser.



SCHWARZE PACCHERI RIGATI

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser, Tintenfischtinte. **TP 0169**



**CALAMARATA RIGATA
MIT JOHANNISBROTMEHL**

TP 0308 Zutaten: Hartweizengrieß, Johannisbrotmehl, Wasser.

PACCHERI
TRADITIONELLE KAMPANISCHE SPEZIALITÄT

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser. **TP 0240**



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 0176 | TP 0169 | TP 0308 | TP 0240 |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| KOCHZEIT | 5/6 minuten | 5/6 minuten | 5/6 minuten | 5/6 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 7 g | 13 g | 7 g | 13 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 1,5 kg | 1,5 kg | 1,5 kg | 1,5 kg |

LANGE PASTA



TAGLIERINI AUS EIERN

TP 0249

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.



TAGLIERINI MIT TINTENFISCHTINTE

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Tintenfischfarbe. **TP 012**



GRÜNE TAGLIERINI

TP 0279

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Spinatpulver.



VOLLKORN-TAGLIERINI

Zutaten: Vollkorn-Hartweizengrieß, Wasser. **TP 0265**



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 0249 | TP 012 | TP 0279 | TP 0265 |
|-----------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| KOCHZEIT | 4 minuten | 4 minuten | 4 minuten | 4 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES NESTES | 130 g | 130 g | 130 g | 130 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 1,950 kg | 1,950 kg | 1,950 kg | 1,950 kg |



TAGLIOLINI AUS EIERN

TP 0170 Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.



3 mm

TAGLIATELLE AUS EIERN

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **TP 011**



8 mm



TAGLIOLINI MIT TINTENFISCHTINTE

TP 0186 Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Tintenfischfarbe.



3 mm

ROTE TAGLIOLINI

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Rotmangoldpulver, getrocknete Tomate. **TP 0173**



3 mm



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 0170 | TP 011 | TP 0186 | TP 0173 |
|-----------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| KOCHZEIT | 4 minuten | 4 minuten | 4 minuten | 4 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES NESTES | 130 g | 130 g | 130 g | 130 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 1,950 kg | 1,950 kg | 1,950 kg | 1,950 kg |

LANGE PASTA



BIGOLI TRADITIONELLE VENEZIANISCHE SPEZIALITÄT

TP 0250 Zutaten: Hartweizengrieß,
Eier, Wasser.

● 3 mm

PAPPARDELLE AUS EIERN

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **TP 019**



SPAGHETTI ALLA CHITARRA

TP 0159 Zutaten: Hartweizengrieß,
Eier, Wasser.



SPAGHETTI ALLA CHITARRA MIT TINTENFISCHTINTE

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Tintenfischfarbe. **TP 0292**



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 0250 | TP 019 | TP 0159 | TP 0292 |
|-----------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| KOCHZEIT | 4 minuten | 4 minuten | 4 minuten | 4 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES NESTES | 130 g | 130 g | 130 g | 130 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 1,950 kg | 1,950 kg | 1,950 kg | 1,950 kg |

SCIALATELLI AMALFITANI
TRADITIONELLE KAMPANISCHE SPEZIALITÄT

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser. **TP 0280**



PICI
TRADITIONELLE TOSKANISCHE SPEZIALITÄT

TP 0239 Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser.

● 3 mm

NEUIGKEITEN

TROCCOLI PUGLIESI
TRADITIONELLE APULISCHE SPEZIALITÄT

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser. **TP 0379**



UNSERE VERPACKUNG

All unsere langen Pastasorten werden sorgfältig von Hand in 650g-Schalen, die 5 separate 130g-Portionen enthalten, verpackt. Jeder Karton enthält 3 Schalen mit einem Gesamtgewicht von 1,95 kg. Wir verpacken auf diese Weise, um zu gewährleisten, dass das Produkt unbeschadet am Zielort ankommt.



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 0280 | TP 0239 | TP 0379 |
|-----------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| KOCHZEIT | 4 minuten | 4 minuten | 4 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES NESTES | 130 g | 130 g | 130 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 1,950 kg | 1,950 kg | 1,950 kg |

GEFÜLLTE PASTA *Erde*



RICOTTA-RAVIOLI

TP 0171 *Zutaten der Teigblätter:* Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Schafsmilch, Ricotta aus Kuhmilch, Kartoffelflocken, Salz.

RAVIOLI MIT KÜRBIS

TP 0260 *Zutaten der Teigblätter:* Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Kürbis Art "Violina", Grana Padano DOP, Amaretti, Paniermehl, Zucker, Butter, Muskatnuss, Pfeffer.

RAVIOLI MIT 4 KÄSESORTEN

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **TP 0195**
Zutaten der Füllung: Käsesorten (Provolone, Gorgonzola DOP, Dolcesardo, Grana Padano DOP), Ricotta aus Kuhmilch, Paniermehl, frische Petersilie, Salz, Muskatnuss.

RAVIOLI MIT RICOTTA AUS SCHAFSMILCH UND SPINAT

TP 0371 *Zutaten der Teigblätter:* Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Schafsmilch, Spinatblätter, Kartoffelflocken, Pecorino Romano DOP, Salz, Muskatnuss, Pfeffer.

KÄSE-RAVIOLI

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **TP 0194**
Zutaten der Füllung: Käsesorten (Provolone, Grana Padano DOP), Ricotta aus Kuhmilch, Paniermehl, Salz, Muskatnuss.

GRÜNE RAVIOLI MIT RICOTTA UND SPINAT

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Spinatpulver. **TP 0320**
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Schafsmilch, Spinatblätter, Kartoffelflocken, Pecorino Romano DOP, Salz, Muskatnuss, Pfeffer.



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 0171 | TP 0260 | TP 0195 | TP 371 | TP 0194 | TP 0320 |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| KOCHZEIT | 5/6 minuten | 5/6 minuten | 5/6 minuten | 5/6 minuten | 5/6 minuten | 5/6 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 17 g | 17 g | 17 g | 17 g | 17 g | 17 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 3 kg |

LUNETTE MIT TRÜFFEL

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **TP 0161**
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, schwarzer Trüffel, Grana Padano DOP, Kartoffelflocken, Salz, Aroma vom weißen Trüffel.



DELIZIE MIT BURRATA AUS APULIEN

TP 0118 **Zutaten der Teigblätter:** Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Burrata aus Apulien, Ricotta aus Kuhmilch, Speisegelatine, natives Olivenöl extra, Salz, Pfeffer.



DELIZIE MIT RICOTTA AUS BÜFFELMILCH UND 'NDUJA DI SPILINGA

TP 0340 **Zutaten der Teigblätter:** Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Büffelmilch, 'nduja di Spilinga, Grana Padano DOP, Kartoffelflocken.

DELIZIE MIT RICOTTA AUS SCHAFSMILCH UND PETERSILIE

TP 0275 **Zutaten der Teigblätter:** Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Schafsmilch, Ricotta aus Kuhmilch, Parmesankäse DOP, Kartoffelflocken, frische Petersilie, Salz, Muskatnuss.

RAVIOLI MIT BORRETSCH

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **TP 0217**
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Borretsch, Grana Padano DOP, Kartoffelflocken, Salz, Muskatnuss, Pfeffer, Majoran.



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 0161 | TP 0118 | TP 0340 | TP 0275 | TP 0217 |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| KOCHZEIT | 4/5 minuten | 5/6 minuten | 5/6 minuten | 5/6 minuten | 4/5 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 16 g | 17 g | 17 g | 17 g | 9 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 3 kg |

BOTTONI MIT GÄNSESCHMORBRATEN

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Gänsefleisch, Schalotte, Karotte, Sellerie, Thymian, Majoran, natives Olivenöl extra, Rotwein, Muskatnuss, Pfeffer.

TP 0380



PANSOTTI LIGURI

TRADITIONELLE LIGURISCHE SPEZIALITÄT

TP 0218

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Wasser, Eier.

Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Mangold, Spinat, Grana Padano DOP, Kartoffelflocken, Schalotte, Salz, Muskatnuss, Majoran.

TORTELLINI NACH BOLOGNESER ART

TRADITIONELLE EMILIANISCHE SPEZIALITÄT

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Mortadella, Schweinefleisch (geschmort mit Rosmarin und Knoblauch), roher Schinken, Grana Padano DOP, Paniermehl, Salz, Muskatnuss.

TP 0145



FLEISCH-CAPPELETTI

TP 0115

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.

Zutaten der Füllung: Rind- und Schweinefleisch (geschmort mit nativem Olivenöl extra, Zwiebel, Petersilie, Knoblauch, Rotwein, Tomatenkonzentrat), Mortadella, Grana Padano DOP, Salz, Muskatnuss.

FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 0380 | TP 0218 | TP 0145 | TP 0115 |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| KOCHZEIT | 4/5 minuten | 5/6 minuten | 2/3 minuten | 4/5 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 16 g | 20 g | 3,2 g | 8 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 3 kg |



RIESEN-TORTELLONI MIT STEINPILZEN

TP 0113 *Zutaten der Teigblätter:* Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Champignon, Shiitake, Austernpilz, Nameko, Steinpilze, Kartoffelflocken, Grana Padano DOP, natives Olivenöl extra, getrocknete Steinpilze, Petersilie, Salz, Knoblauch, scharfe Gemüsepaprika.

GRÜNE TORTELLONI MIT RICOTTA UND SPINAT

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Spinatpulver. **TP 0224**
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Spinatblätter, Kartoffelflocken, Grana Padano DOP, Salz, Muskatnuss, Pfeffer.



FLEISCH-TORTELLONI

TP 0204 *Zutaten der Teigblätter:* Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Rind- und Schweinefleisch (geschmort mit nativem Olivenöl extra, Zwiebel, Petersilie, Knoblauch, Rotwein, Tomatenkonzentrat), Mortadella, Grana Padano DOP, Salz, Muskatnuss.

TORTELLONI MIT RICOTTA UND SPINAT

TP 0203 *Zutaten der Teigblätter:* Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Spinatblätter, Kartoffelflocken, Grana Padano DOP, Salz, Muskatnuss, Pfeffer.



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 0113 | TP 0224 | TP 0204 | TP 0203 |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| KOCHZEIT | 5/6 minuten | 4/5 minuten | 4/5 minuten | 4/5 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 28 g | 15 g | 15 g | 15 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 3 kg |

GEFÜLLTE PASTA *Erde*

QUADROTTI NACH MEDITERRANER ART

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **TP 0190**
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, gesalzener Ricotta aus Schafsmilch, schwarze Oliven in Salzlake, Grana Padano DOP, getrocknete Tomaten, Kartoffelflocken, frische Petersilie, Salz.



**NEUES
REZEPT**

QUADROTTI MIT GRÜNEN PISTAZIEN DOP AUS BRONTE

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **TP 0357**
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Schafsmilch, grüne Pistazien DOP aus Bronte, Mascarpone, Kartoffelflocken, Zitronenschale, Salz, Pfeffer.

QUADROTTI MIT BÜFFELMOZZARELLA, TOMATE UND BASILIKUM

TP 0241 **Zutaten der Teigblätter:** Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Büffelmozzarella DOP aus Kampagnien, Ricotta aus Büffelmilch, Tomatenscheiben, Kartoffelflocken, frischer Basilikum, Salz, Pfeffer.

FÜLLUNGEN MIT ZIEGENKÄSE

Die Ziegenmilch, die wir für unsere neuen Füllungen verwenden, stammt aus zu 100% natürlichen sardischen Weidehaltungen. Durch die Vielfalt der natürlichen Kräuter, mit denen sich die Ziegen ernähren, erzielt man dank der einzigartigen organoleptische und ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Milch Käsesorten mit einem unverwechselbaren Geschmack, leicht und bekömmlich.

**100%
SARDISCHE
MILCH**



TORTELLI MIT ZIEGENKÄSE UND GEGRILLTEN PFEFFERRONI

TP 0325 **Zutaten der Teigblätter:** Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Ziegenkäse, gegrillte Pfefferroni, Kartoffelflocken, Salz.

PANZEROTTI MIT ZIEGENKÄSE UND FEIGEN

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **TP 0302**
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Feigen, Ziegenkäse, Zucker, Paniermehl.



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 0190 | TP 0357 | TP 0241 | TP 0325 | TP 0302 |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| KOCHZEIT | 5/6 minuten | 5/6 minuten | 5/6 minuten | 5/6 minuten | 5/6 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 22 g | 22 g | 22 g | 20 g | 20 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 3 kg |

**NEUES
REZEPT**

**MARGHERITE MIT
SAFRAN AUS SARDINIEN**

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP, Kartoffelflocken, Zucker, Salz, Zitronenschale, Safran aus Sardinien.

TP 0135



MARGHERITE MIT KÄSE UND WALNÜSSE

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Käsesorten (Dolcesardo, Grana Padano DOP), Ricotta aus Kuhmilch, Walnüsse. Paniermehl, Salz, Gewürze.

TP 0183



**GRÜNE PANZEROTTI
MIT RICOTTA UND SPINAT**

TP 0124

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Spinatpulver.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Schafsmilch, Spinatblätter, Kartoffelflocken, Pecorino Romano DOP, Salz, Muskatnuss, Pfeffer.

**RAVIOLONI MIT RICOTTA
AUS SCHAFSMILCH UND SPINAT**

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Schafsmilch, Spinatblätter, Kartoffelflocken, Pecorino Romano DOP, Salz, Muskatnuss, Pfeffer.

TP 0255

**RAVIOLONI MIT RICOTTA
AUS BÜFFELMILCH UND SPINAT**

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Büffelmilch, Blattspinat, Grana Padano DOP, Kartoffelflocken, Salz, Muskatnuss, Pfeffer.

TP 0189



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 0135 | TP 0183 | TP 0124 | TP 0255 | TP 0189 |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| KOCHZEIT | 5/6 minuten | 5/6 minuten | 5/6 minuten | 6/7 minuten | 6/7 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 16 g | 16 g | 20 g | 60 g | 60 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 2,5 kg | 2,5 kg |

GEFÜLLTE PASTA *Erde*



FLEISCH-RAVIOLI

TP 0201 *Zutaten der Teigblätter:* Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Rind- und Schweinefleisch (geschmort mit nativem Olivenöl extra, Zwiebel, Petersilie, Knoblauch, Rotwein, Tomatenkonzentrat), Mortadella, Grana Padano DOP, Paniermehl, Salz, Muskatnuss.

RAVIOLI MIT RICOTTA UND MANGOLD

TP 0216 *Zutaten der Teigblätter:* Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Mangold, Grana Padano DOP, Kartoffelflocken, Salz.

QUADRETTI MIT RICOTTA UND SPINAT

TP 0138 *Zutaten der Teigblätter:* Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Schafsmilch, Spinatblätter, Kartoffelflocken, Pecorino Romano DOP, Salz, Muskatnuss, Pfeffer.

SACCOTTINI MIT KÄSE UND BIRNEN

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **TP 0185**
Zutaten der Füllung: Käsesorten (Dolcesarco, Taleggio DOP, Grana Padano DOP), getrocknete Birnen, Ricotta aus Kuhmilch, Paniermehl.



STEINGEMAHLENES BUCHWEIZENVOLLKORNMEHL



Der Buchweizen gehört nicht zur Familie der Getreidegewächse, sondern er gehört zu den Knöterichgewächsen und aus diesem Grund ist er **glutenfrei**. Der Buchweizen behält auch nach dem Mahlen eine besondere Stärkeart bei, die langsamer verdaut wird, daher ist er besonders für Diabetiker geeignet. Ebenso ist die Menge der in ihm enthaltenen Antioxidanten bedeutend.

KULURGIONES MIT SCHWARZEM TRÜFFEL

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, steingemahlene Buchweizenvollkornmehl, Wasser, Eier **TP 0254**
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, schwarzer Trüffel, Grana Padano DOP, Kartoffelflocken, Salz, Aroma vom weißen Trüffel.



DIE HANDGEFERTIGTEN

FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 0201 | TP 0216 | TP 0138 | TP 0185 | TP 0254 |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| KOCHZEIT | 4/5 minuten | 4/5 minuten | 4/5 minuten | 4/5 minuten | 3/4 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 9 g | 9 g | 9 g | 12 g | 38 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 3 kg |

NEUIGKEITEN



RAVIOLOTTI MIT RASCHERA-KÄSE UND HASELNÜSSEN

TP 0377

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Käsesorte Raschera DOP, Haselnüsse IGP aus dem Piemonte, Ricotta aus Kuhmilch, Mascarpone, Paniermehl, Salz, Pfeffer.

GIRASOLI MIT KÄSE UND WALLNÜSSEN

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Käsesorten (Dolcesardo, Grana Padano DOP), Ricotta aus Kuhmilch, Wallnüsse, Paniermehl, Salz, Gewürze.

TP 0261



TORTELLI MIT STRACCHINO UND TRÜFFEL

TP 0316

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Stracchino, schwarzer Trüffel, Kartoffelflocken, Grana Padano DOP, Aroma vom weißen Trüffel, Salz.

TORTELLI AUS DEM MUGELLO

TP 0209

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Kartoffelpüree (Kartoffelflocken, Wasser), Ricotta aus Kuhmilch, Parmesankäse DOP, frische Petersilie, Salz, passierte Tomaten, Muskatnuss, Knoblauch, Pfeffer

TORTELLACCI MIT WILDSCHWEIN

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Erlesenes Wildschweinfleisch, Grana Padano DOP, natives Olivenöl extra, Paniermehl, Rotwein, Zwiebel, Karotte, Sellerie, Lorbeer, Rosmarin, Salbei, Thymian, Knoblauch, Salz, Pfeffer.

TP 0140



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 0377 | TP 0261 | TP 0316 | TP 0209 | TP 0140 |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| KOCHZEIT | 5/6 minuten | 5/6 minuten | 5/6 minuten | 5/6 minuten | 3/4 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 22 g | 30 g | 20 g | 20 g | 12 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 3 kg |

GEFÜLLTE PASTA *Erde*

RAVIOLI DEL PLIN

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Weichweizenmehl Typ 00, Eier, Wasser
Zutaten der Füllung: Rindfleisch, Schweinefleisch, Zwiebel, Karotte, Knoblauch, Gewürze, Rotwein, Spinat, Lauch, Paniermehl, Salz.

TP 0208



AGNOLOTTI MIT GORGONZOLA UND ROTEM RADICCHIO

TP 0164 **Zutaten der Teigblätter:** Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Gorgonzola DOP, frischer roter Radicchio, Grana Padano DOP, Paniermehl, Walnüsse, Salz.

AGNOLOTTI MIT AUBERGINEN UND SCAMORZA

TP 0257 **Zutaten der Teigblätter:** Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Auberginen, Ricotta aus Kuhmilch, Scamorza, Kartoffelflocken, Grana Padano DOP, frischer Basilikum, frische Petersilie, Salz, Knoblauch, Pfeffer.



PANZEROTTI MIT STEINPILZEN

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Champignon, Shiitake, Austernpilz, Nameko, Steinpilz, Kartoffelflocken, Grana Padano DOP, natives Olivenöl extra, getrocknete Steinpilze, Petersilie, Salz, Knoblauch, scharfe Gemüsepaprika.

TP 075

PANZEROTTI MIT SPARGEL

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Spargel, Grana Padano DOP, Kartoffelflocken, frische Petersilie, Salz, Knoblauch, Pfeffer.

TP 0143



PANZEROTTI MIT RICOTTA UND SPINAT

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Schafsmilch, Spinatblätter, Kartoffelflocken, Pecorino Romano DOP, Salz, Muskatnuss, Pfeffer.

TP 0223

FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 0208 | TP 0164 | TP 0257 | TP 075 | TP 0143 | TP 0223 |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| KOCHZEIT | 2/3 minuten | 6/7 minuten | 6/7 minuten | 5/6 minuten | 5/6 minuten | 5/6 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 2,3 g | 30 g | 30 g | 20 g | 20 g | 20 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 3 kg |

PERLE MIT SCHWERTFISCH

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **TP 0126**

Zutaten der Füllung: Schwertfisch, Ricotta aus Kuhmilch, Mascarpone, Kartoffelflocken, natives Olivenöl extra, Weißwein, Schalotte, Kapern IGP aus Pantelleria, frische Petersilie, Salz, Knoblauch, Pfeffer.



SCHWARZE RIESEN-TORTELLONI MIT LACHS

TP 0114 **Zutaten der Teigblätter:** Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Tintenfischfarbe.

Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, geräucherter Lachs, Mascarpone, Paniermehl, frische Petersilie, Schalotte, Salz, Muskatnuss, Pfeffer.

PANZEROTTI MIT STOCKFISCH

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **TP 0312**

Zutaten der Füllung: Stockfisch, Ricotta aus Kuhmilch, Mascarpone, Kartoffelflocken, Salz, natives Olivenöl extra, Weißwein, Knoblauch, Lorbeer, Thymian, Pfeffer.



PERLE DEL PESCATORE

TP 0127 **Zutaten der Teigblätter:** Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Tintenfischfarbe.

Zutaten der Füllung: Fisch (Brotula, Garnelen, Miesmuscheln), Ricotta aus Kuhmilch, Mascarpone, Kartoffelflocken, natives Olivenöl extra, Weißwein, frische Petersilie, Schalotte, Salz, Knoblauch, scharfe Gemüsepaprika.

FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 0126 | TP 0114 | TP 0312 | TP 0127 |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| KOCHZEIT | 5/6 minuten | 5/6 minuten | 5/6 minuten | 5/6 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 25 g | 28 g | 20 g | 25 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 3 kg |

GEFÜLLTE PASTA Meer

DIE HANDGEFERTIGTEN



SCHWARZE KULURGIONES MIT GARNELEN, MIESMUSCHELN UND VENUSMUSCHELN

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Tintenfischfarbe.

Zutaten der Füllung: Garnelen, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Ricotta aus Kuhmilch, Mascarpone, Kartoffelflocken, natives Olivenöl extra, frische Petersilie, Salz, Knoblauch, scharfe Gemüsepaprika.

TP 0231



FIORI DI MARE

TP 0259

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.

Zutaten der Füllung: Seehecht, Garnelen, Venusmuscheln, Ricotta aus Kuhmilch, Mascarpone, Kartoffelflocken, natives Olivenöl extra, Schalotte, Weißwein, frische Petersilie, Salz, Knoblauch, scharfe Gemüsepaprika.

Kulurgiones mit Kartoffeln, Garnelen und Trüffel

Teigblatt mit Kastanienmehl

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Kastanienmehl, Eier, Wasser.

Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Garnelen, Kartoffeln, Mascarpone, schwarzer Trüffel, natives Olivenöl extra, Salz, Knoblauch, scharfe Gemüsepaprika.

TP 0276



DIE HANDGEFERTIGTEN



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 0231 | TP 0259 | TP 0276 |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-------------|
| KOCHZEIT | 3/4 minuten | 5/6 minuten | 3/4 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 38 g | 16 g | 38 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 3 kg | 3 kg | 3 kg |

RAVIOLI MIT LANGUSTE

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Langusten-Imitat aus Surimi, Langustenfleisch, Mascarpone, Kartoffelflocken, Zwiebel, Karotte, Tomate, Sellerie, frische Petersilie, natives Olivenöl extra, Salz, Knoblauch, Pfeffer.

TP 0197



SCHWARZWEISSE AGNOLOTTI MIT LANGUSTE

TP 0256

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Tintenfischfarbe.

Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Krebsimitat aus Surimi, Langustenfleisch, Kartoffelflocken, Mascarpone, natives Olivenöl extra, Zwiebel, Karotte, Tomate, Sellerie, frische Petersilie, Salz, Knoblauch, Pfeffer.

MARGHERITE MIT SEEBARSCH

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Seebarsch, Ricotta aus Kuhmilch, Mascarpone, Kartoffelflocken, natives Olivenöl extra, Weißwein, frische Petersilie, Schalotte, Knoblauch, Schnittlauch, Salz, Pfeffer.

TP 0130



DIE HANDGEFERTIGTEN



KULURGIONES MIT ROTBARSCH UND ZUCCHINI

TP 0148

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Wasser, Eier.

Zutaten der Füllung: Rotbarsch, Ricotta aus Kuhmilch, Zucchini, Mascarpone, Kartoffelflocken, natives Olivenöl extra, Weißwein, Schalotte, Salz, Knoblauch, Pfeffer.

FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 0197 | TP 0256 | TP 0130 | TP 0148 |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| KOCHZEIT | 5/6 minuten | 6/7 minuten | 5/6 minuten | 3/4 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 17 g | 30 g | 16 g | 38 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 3 kg |

AGNOLOTTI MIT JAKOBSMUSCHELN UND GARNELEN

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **TP 0242**

Zutaten der Füllung: Jakobsmuscheln, Garnelen, Ricotta aus Kuhmilch, Mascarpone, Kartoffelflocken, natives Olivenöl extra, Salz, Thymian, Knoblauch, scharfe Gemüsepaprika.



DIE HANDGEFERTIGTEN



ROTE KULURGIONES MIT MEERBARBE UND KÜRBIS

TP 0277 **Zutaten der Teigblätter:** Hartweizengrieß, Eier, Wasser, getrocknete Tomate, roter Mangold.

Zutaten der Füllung: Meerbarbe, Ricotta aus Kuhmilch, Mascarpone, Kürbis, Kartoffelflocken, natives Olivenöl extra, Weißwein, Schalotte, Salz, Knoblauch, Pfeffer.

FAVOLE DI MARE

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **TP 0117**

Zutaten der Füllung: Garnelen, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Ricotta aus Kuhmilch, Mascarpone, Kartoffelflocken, natives Olivenöl extra, frische Petersilie, Salz, Knoblauch, scharfe Gemüsepaprika.



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 0242 | TP 0277 | TP 0117 |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-------------|
| KOCHZEIT | 6/7 minuten | 3/4 minuten | 5/6 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 30 g | 38 g | 30 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 3 kg | 3 kg | 3 kg |

ROSA QUADRETTI MIT LACHS

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, getrocknete Tomate, Rotmangoldpulver. **TP 0139**
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, geräucherter Lachs, Mascarpone, frische Petersilie, Schalotte, Salz, Muskatnuss, Pfeffer.



SCHWARZWEISSE QUADRETTI MIT ZACKENBARSCH

TP 0234 **Zutaten der Teigblätter:** Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Tintenfischfarbe.
Zutaten der Füllung: Zackenbarsch, Ricotta aus Kuhmilch, Mascarpone, Kartoffelflocken, natives Olivenöl extra, Weißwein, Schalotte, frische Petersilie, frischer Basilikum, Salz, Knoblauch, Pfeffer.

TORTELLI MIT ZACKENBARSCH

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **TP 0137**
Zutaten der Füllung: Zackenbarsch, Ricotta aus Kuhmilch, Mascarpone, Kartoffelflocken, natives Olivenöl extra, Weißwein, Schalotte, frische Petersilie, frischer Basilikum, Salz, Knoblauch, Pfeffer.



TORTELLI MIT MEERBARBE UND KÜRBIS

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **TP 0348**
Zutaten der Füllung: Meerbarbe, Ricotta aus Kuhmilch, Mascarpone, Kürbis, Kartoffelflocken, natives Olivenöl extra, Weißwein, Schalotte, Salz, Knoblauch, Pfeffer.

TORTELLI MIT KRUSTENTIEREN

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **TP 0157**
Zutaten der Füllung: Krustentiere (Garnelen, Hummerfleisch, Krebsfleisch), Ricotta aus Kuhmilch, Mascarpone, Kartoffelflocken, natives Olivenöl extra, Sellerie, Tomate, Karotte, Zwiebel, frische Petersilie, frischer Zitronensaft, Salz, Knoblauch, scharfe Gemüsepaprika.

FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

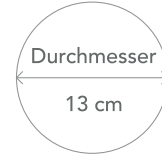
| PRODUKTCODE | TP 0139 | TP 0234 | TP 0137 | TP 0348 | TP 0157 |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| KOCHZEIT | 4/5 minuten | 4/5 minuten | 5/6 minuten | 5/6 minuten | 5/6 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 9 g | 9 g | 20 g | 20 g | 20 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 3 kg |

NACHSPEISEN

SEADAS DI FORMAGGIO TRADITIONELLE SARDISCHE SPEZIALITÄT



TP 04 *Zutaten der Teigblätter:* Hartweizengrieß, Weichweizenmehl Typ 00, Wasser, Schmalz, Salz.
Zutaten der Füllung: Frischer Kuhmilchkäse, frische Zitronenschale, Salz.



SEADAS DI FORMAGGIO 55G TRADITIONELLE SARDISCHE SPEZIALITÄT

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Weichweizenmehl Typ 00, Wasser, Schmalz, Salz.
Zutaten der Füllung: Frischer Kuhmilchkäse, frische Zitronenschale, Salz.

TP 0262



RAVIOLI DOLCI DA FRIGGERE TRADITIONELLE SARDISCHE SPEZIALITÄT

TP 0219 *Zutaten der Teigblätter:* Hartweizengrieß, Weichweizenmehl Typ 00, Wasser, Schmalz, Salz.
Zutaten der Füllung: Frischer Kuhmilchkäse, frische Zitronenschale, Salz.

FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 04 | TP 0262 | TP 0219 |
|-----------------------------------|--------|---------|---------|
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 90 g | 50/55 g | 25 g |
| STÜCKZAHL PRO KARTON | 60 | 84 | 99 |
| GEWICHT EINES KARTONS | 5,4 kg | 4,6 kg | 2,5 kg |

LIMITED EDITION



SEADAS
MIT ZIEGENKÄSE UND ORANGENSCHALE

TP 0373 *Zutaten der Teigblätter:* Hartweizengrieß, Weichweizenmehl Typ 00, Wasser, Schmalz, Pflanzenkohle, Salz.
Zutaten der Füllung: Frischer Kuhmilchkäse, Ziegenkäse, frische Orangenschale.



PFLANZENKOHLE

Die Pflanzenkohle, die wir verwenden, ist ein zu 100% natürliches Produkt, ideal für Pasta und Brot. Die herausragenden Eigenschaften dieser Zutat haben positive Auswirkungen auf den Organismus; sie nützt in der Tat, um einen aufgeblähten Bauch zu reduzieren, sie unterstützt die Beseitigung schädlicher Giftstoffe und sie verbessert die Verdauung.

DOLCETTO GALLURESE
TRADITIONELLE SARDISCHE SPEZIALITÄT

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Weichweizenmehl Typ 00, Wasser, Schmalz, Salz. **TP 0131**
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Zucker, Eigelb, Orangenschale, Zitronenschale, Vanillin.



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 0373 | TP 0131 |
|-----------------------------------|---------|---------|
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 90 g | 80 g |
| STÜCKZAHL PRO KARTON | 60 | 56 |
| GEWICHT EINES KARTONS | 5,4 kg | 4,5 kg |



SIZILIANISCHE CANNOLI 120G
TRADITIONELLE SIZILIANISCHE SPEZIALITÄT

TP 0263 *Zutaten der Waffel:* Weizenmehl 00, Schmalz, Kakaopulver, Zucker, Eier, Salz, Aromen.
Zutaten des Überzugs der Waffel: Schokoladenersatz, Schmalz.
Zutaten der Füllung: Frischer Ricotta, Zucker, Wasser, Magermilchpulver, Schokoladenersatz, kandierte Orangenschale, Vanillin.

SIZILIANISCHE CANNOLI MIT SCHOKOLADE 120G
TRADITIONELLE SIZILIANISCHE SPEZIALITÄT

TP 0354 *Zutaten der Waffel:* Weizenmehl 00, Schmalz, Kakaopulver, Zucker, Eier, Salz, Aromen.
Zutaten des Überzugs der Waffel: Schokoladenersatz, Schmalz.
Zutaten der Füllung: Frischer Ricotta, Zucker, Wasser, Magermilchpulver, Haselnuss- und Kakao-creme, Schokoladentropfen.



SIZILIANISCHE CANNOLI MIT PISTAZIE 120G
TRADITIONELLE SIZILIANISCHE SPEZIALITÄT

TP 0353 *Zutaten der Waffel:* Weizenmehl 00, Schmalz, Kakaopulver, Zucker, Eier, Salz, Aromen.
Zutaten des Überzugs der Waffel: Schokoladenersatz, Schmalz.
Zutaten der Füllung: Frischer Ricotta, Zucker, Wasser, Magermilchpulver, Pistaziencreme, gehackte Pistazien.

FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 0263 | TP 0354 | TP 0353 |
|-----------------------------------|---------|---------|---------|
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 120 g | 120 g | 120 g |
| STÜCKZAHL PRO KARTON | 12 | 12 | 12 |
| GEWICHT EINES KARTONS | 1,44 kg | 1,44 kg | 1,44 kg |

OFENPRODUKTE

CANNELLONI



CANNELLONI MIT RICOTTA UND SPINAT

TP 0152

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Schafsmilch, Spinatblätter, Kartoffelflocken, Pecorino Romano DOP, Salz, Muskatnuss, Pfeffer.



FLEISCH-CANNELLONI

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Rind- und Schweinefleisch (geschmort mit nativem Olivenöl extra, Zwiebel, Tomatenkonzentrat, frische Petersilie, Rotwein, Salz, Knoblauch), Spinatblätter, Paniermehl, Gewürze.

TP 0154

FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | TP 0152 | TP 0154 |
|-----------------------------------|---------|---------|
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 50 g | 50 g |
| STÜCKZAHL PRO KARTON | 60 | 60 |
| GEWICHT EINES KARTONS | 3 kg | 3 kg |



**PRODUKT FÜR
ZÖLIAKIE-KRANKE**

Good Food ist die neue Linie mit frischer tiefgekühlter Pasta ohne Gluten, die für all jene geschaffen wurde, die an Zöliakie leiden, aber nicht auf die Qualität und die unverfälschte Güte unserer Produkte verzichten möchten.



SARDISCHE GNOCCHETTI

GF 8 **Zutaten:** Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Wasser, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Xanthangummi.

RAVIOLI MIT RICOTTA UND SPINAT

Zutaten der Teigblätter: Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Eier, Wasser, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Xanthangummi.

Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Spinatblätter, Pecorino Romano DOP, Kartoffelflocken, Salz, Muskatnuss, Pfeffer.

GF 1



DELIZIE MIT KÄSE UND BIRNEN

GF 22 **Zutaten der Teigblätter:** Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Eier, Wasser, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Xanthangummi.
Zutaten der Füllung: Käsesorten (Dolcesardo, Taleggio DOP, Grana Padano DOP), getrocknete Birnen, Ricotta aus Kuhmilch, glutenfreies Paniermehl.

FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | GF 8 | GF 1 | GF 22 |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-------------|
| KOCHZEIT | 2/3 minuten | 3/4 minuten | 5/6 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 0,2 g | 14 g | 17 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 3 kg | 3 kg | 3 kg |

GLUTENFREIE PASTA



**PRODUKT FÜR
ZÖLIAKIE-KRANKE**



NEUIGKEITEN



TAGLIATELLE MIT EI

GF 32 **Zutaten:** Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Eier Wasser, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Xanthangummi.



TAGLIOLINI MIT TINTENFISCHTINTE

Zutaten: Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Eier Wasser, Tintenfischfarbe, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Xanthangummi.

GF 6



TAGLIOLINI ALL'UOVO

GF 10 **Zutaten:** Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Eier Wasser, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Xanthangummi.



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | GF 32 | GF 6 | GF 10 |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-------------|
| KOCHZEIT | 3/4 minuten | 3/4 minuten | 3/4 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES NESTES | 130 g | 130 g | 130 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 1,950 kg | 1,950 kg | 1,950 kg |

GLUTENFREIE PASTA



PRODUKT FÜR
ZÖLIAKIE-KRANKE

PENNETTE RIGATE MIT EI

Zutaten: Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Eier Wasser, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Xanthangummi.

GF 28



RUSTIKALE FUSILLONI MIT EI

GF 29

Zutaten: Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Eier Wasser, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Xanthangummi.

RIGATONI MIT EI

Zutaten: Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Eier Wasser, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Xanthangummi.

GF 24



LUNETTE MIT ZACKENBARSCH

GF 3

Zutaten der Teigblätter: Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Eier Wasser, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Xanthangummi.

Zutaten der Füllung: Zackenbarsch, Ricotta aus Kuhmilch, Mascarpone, Kartoffelflocken, natives Olivenöl extra, Weißwein, Schalotte, frische Petersilie, frischer Basilikum, Salz, Knoblauch, Pfeffer.

FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | GF28 | GF 29 | GF 24 | GF 3 |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| KOCHZEIT | 5/6 minuten | 5/6 minuten | 5/6 minuten | 3/4 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 1,8 g | 4,5 g | 5 g | 16 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 2 kg | 1,5 kg | 1,5 kg | 3 kg |

GLUTENFREIE PASTA



**PRODUKT FÜR
ZÖLIAKIE-KRANKE**



SPAGHETTI ALLA CHITARRA

GF 23 **Zutaten:** Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Eier Wasser, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Xanthangummi.



RAVIOLOTTI MIT STEINPILZEN

Zutaten der Teigblätter: Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Eier Wasser, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Xanthangummi.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Champignon, Shiitake, Austernpilz, Nameko, Steinpilze, Kartoffelflocken, Grana Padano DOP, natives Olivenöl extra, getrocknete Steinpilze, Petersilie, Salz, Knoblauch, scharfe Gemüsepaprika.

GF 27



FLEISCH-RAVIOLI

GF 26 **Zutaten der Teigblätter:** Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Eier Wasser, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Xanthangummi, glutenfreies Buchweizenvollkornmehl.
Zutaten der Füllung: Rind- und Schweinefleisch (geschmort mit nativem Olivenöl extra, Zwiebel, Petersilie, Knoblauch, Rotwein, Tomatenkonzentrat), Mortadella, Grana Padano DOP, Salz, Muskatnuss.

FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

| PRODUKTCODE | GF 23 | PRODUKTCODE | GF 27 | GF 26 |
|-----------------------------------|-----------|-----------------------------------|-------------|-------------|
| KOCHZEIT | 4 minuten | KOCHZEIT | 3/4 minuten | 3/4 minuten |
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES NESTES | 130 g | DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 22 g | 16 g |
| GEWICHT EINES KARTONS | 1,950 kg | GEWICHT EINES KARTONS | 3 kg | 3 kg |

GLUTENFREIE PIZZA UND PINSA



**PRODUKT FÜR
ZÖLIAKIE-KRANKE**



WEISSER PIZZABODEN

Zulaten: Maisstärke, Kartoffelstärke, wärmebehandeltes Reismehl, Tapioka-Stärke, **GF 13** Maismehl, Bierhefe, Sonnenblumenöl, Olivenöl, Salz.



PIZZABODEN MIT PFLANZENKOHLE

GF 30 **Zulaten:** Maisstärke, Kartoffelstärke, wärmebehandeltes Reismehl, Tapioka-Stärke, Maismehl, Bierhefe, Sonnenblumenöl, Pflanzenkohle, Olivenöl, Salz.

PFLANZENKOHLE

Die Pflanzenkohle, die wir verwenden, ist ein zu 100% natürliches Produkt, ideal für Pasta und Brot. Die herausragenden Eigenschaften dieser Zutat haben positive Auswirkungen auf den Organismus; sie nützt in der Tat, um einen aufgeblähten Bauch zu reduzieren, sie unterstützt die Beseitigung schädlicher Giftstoffe und sie verbessert die Verdauung.

NEUIGKEITEN



PIZZABODEN MIT BUCHWEIZEN

Zulaten: Maisstärke, Kartoffelstärke, wärmebehandeltes Reismehl, Tapioka-Stärke, **GF 21** Maismehl, Buchweizenmehl, Bierhefe, Sonnenblumenöl, Olivenöl.



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate

| PRODUKTCODE | GF13 | GF30 | GF 21 |
|-----------------------------------|--------|--------|--------|
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 230 g | 230 g | 230 g |
| STÜCKZAHL PRO KARTON | 14 | 14 | 14 |
| GEWICHT EINES KARTONS | 3,2 kg | 3,2 kg | 3,2 kg |

GLUTENFREIE PIZZA UND PINSA



**PRODUKT FÜR
ZÖLIAKIE-KRANKE**

NEUIGKEITEN



PINSA ROMANA (RÖMISCHER PINSABODEN)

GF 31 *Zutaten: Maisstärke, Kartoffelstärke, wärmebehandeltes Reismehl, Tapioka-Stärke, Maismehl, Bierhefe, Sonnenblumenöl, Olivenöl.*

GLUTENFREIE NACHSPEISEN



SEADAS DI FORMAGGIO 80G TRADITIONELLE SARDISCHE SPEZIALITÄT

Zutaten der Teigblätter: **GF 5** Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Wasser, Schmalz, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Xanthangummi, Salz.
Zutaten der Füllung: Frischer Kuhmilchkäse, frische Zitronenschale, Salz.



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate

| PRODUKTCODE | GF 31 | PRODUKTCODE | GF 5 |
|-----------------------------------|-------|------------------------------------|------|
| DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 250 g | DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS | 80 g |
| STÜCKZAHL PRO KARTON | 16 | STÜCKZAHL PRO VERPACKUNG | 2 |
| GEWICHT EINES KARTONS | 4 kg | ANZAHL DER VERPACKUNGEN PRO KARTON | 8 |

ITAGEL®

Artisan Frozen Pasta



ITAGEL Srl

Loc. Moredda, SP 10M Abbasanta/Olbia
07020 BUDDUSÒ (SS) - SARDEGNA - ITALIA
T +39 079.715442 - F +39 079.716534

info@itagel.it
commerciale@itagel.it

www.itagel.it